

# Karotten-Torte mit Marzipan und Orange (glutenfrei)



Dieses Jahr rauschen die Tage und Wochen nur so an mir vorbei. Die Zeit wird irgendwie jedes Jahr schneller. Letztes Jahr fing das Jahr für mich zumindest langsam an, bevor es an Tempo zunahm. 2022 rast von Anfang an mit Vollgas los und ich konnte es diese Woche gar nicht glauben, als plötzlich wie aus dem Nichts der März im Kalender stand.

Da ich generell viele Termine verpenne, bis sie vor der Tür stehen, habe ich dieses Jahr die Osterbäckerei direkt mal erledigt, als ich Lust auf Karottenkuchen bekam. Deswegen gibt

es heute eine Karotten-Torte mit Marzipan und Orange. Das Rezept habe ich im alten Backbuch meiner Oma gefunden und natürlich wieder etwas abgewandelt.



Das Marzipan lag noch von der Weihnachtsbäckerei herum und ich fand, das passt super in einen Karottenkuchen. Die Orange gibt eine feine und besondere Note. Wer das nicht mag, kann, wie im ursprünglichen Rezept, etwas Zitronenabrieb und Rumaroma verwenden.

Ungewöhnlich fand ich den Guss mit Kakaopulver. Man kennt ja eher Zuckerguss oder Marzipandecke bei solchen Kuchen, aber ich wollte es mal ausprobieren. Allerdings habe ich dann das Marzipan geteilt und die Hälfte im Guss eingebaut und diese Marzipan-Kakao-Creme fand ich super lecker!



Dooferweise ließ sich die Torte mit einem scharfen glatten Messer nicht so gut schneiden und bröckelte dann ein bisschen, denn diese Torte ist unglaublich fluffig. Auf die Idee, ein scharfes Sägemesser zu probieren, kam ich leider in dem Moment nicht. Ich kann es hier nur anraten, damit funktioniert es nämlich super!

### **Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:**

4 Eier  
2 EL warmes Wasser  
100 g Zucker  
Abrieb von  $\frac{1}{2}$  bis 1 Bio-Orange  
200 g Mandeln  
90 g Maisstärke  
2 TL Backpulver  
200 g Karotte, gerieben  
(ca. 2 große Karotten)  
50 g Marzipan, klein gewürfelt

### **GUSS:**

50 g Marzipan, gewürfelt  
5 EL Wasser  
1 EL Kakaopulver  
1 EL Puderzucker

### **DEKO:**

100 g Mandelblättchen, leicht geröstet

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen.

Die Eigelbe mit dem Wasser schaumig schlagen und nach und nach den übrigen Zucker dazugeben. Wenn die Masse cremig ist, Orangenabrieb, Mandeln, Stärke (am besten sieben), Backpulver und Karotten daraufgeben und zum Schluss das Marzipan. Dann alles vorsichtig mit dem Spatel unterheben, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Form fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Guss das Marzipan im Wasser einweichen und, wenn es weich ist, mit Puderzucker und Kakaopulver pürieren, bis eine glatte Creme entstanden ist.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, umdrehen und mit dem Guss überziehen.

Die Torte mit den gerösteten Mandelblättchen dekorieren.



Wie ihr seht, habe ich mich ein bisschen verkünstelt und eine Spirale gelegt. Den Rand habe ich komplett mit Mandeln umhüllt. Lasst einfach eurer Fantasie freien Lauf. =)

Ich wünsche euch einen sonnigen Sonntag und eine genussvolle Woche!

Eure Judith

---

**Torta del nonno –**  
**Schokomürbekuchen mit**  
**Kaffeecreme**



Torta del nonno? Heißt das nicht della nonna? Nein, ihr lest schon richtig. Diese torta ist dem Opa (nonno) gewidmet, wie das bekannte Pendant mit Zitronencreme der Oma (nonna). Das Rezept stammt aus dem Buch „[Toskana in meiner Küche](#)“ von Cettina Vicenzino, die das Rezept auch erfunden hat.

Schon beim ersten Durchblättern fiel mir diese Torta del nonno ins Auge. Da ich die zitronige [Torta della nonna](#) sehr liebe, aber auch auf Schokokuchen und Kaffee stehe, war für mich klar: Diese Kreation kann nur fantastisch sein und wird ausprobiert!

Als ich beim Foodsaving Milch und Eier, die ich sonst eigentlich nie kaufe, rettete, fiel mir diese Torte wieder ein. Naschkater war begeistert von meinem Backvorhaben und so entstand gestern nach langer Zeit mal wieder eine Torte ganz genau nach Rezept (nur Pinienkerne musste ich durch Mandelblättchen ersetzen). Naja, und den Zucker habe ich minimal reduziert, aber das zählt kaum.



Das Ergebnis schmeckt buonissimo! Direkt nach dem Abkühlen

konnten wir dem Duft nicht mehr widerstehen und mussten ein Stückchen probieren – normalerweise ein Tabu im Hause Naschkatze, denn die Kamera isst immer zuerst.

Für eine Springform mit 20 cm Durchmesser:

**FÜLLUNG:**

5 g espressopulver

500 ml Milch

1 TL Zimt

2 Eier (Gr. M)

2 Eigelb

100 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Maisstärke

**TEIG:**

250 g Mehl

(Type 405 oder Dinkel 630 oder 1050)

40 g Kakaopulver

1 Prise Salz

150 g kalte Butter in Stückchen

1 Ei

90 g Zucker

**AUßERDEM:**

1 Eiweiß

20 g Walnusskerne

20 g Pinienkerne

(oder Mandelblättchen)

Puderrucker zum Servieren

[Getrocknete Linsen oder Kichererbsen zum Blindbacken]

Am Vorabend oder einige Stunden zuvor das espressopulver mit 200 ml Milch verrühren und zugedeckt (im Kühlschrank) ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und bei Bedarf noch durch einen Papierteefilter. Mit der restlichen Milch (300 ml) mischen.

Für den Teig Mehl, Kakao und Salz mischen und zügig mit der Butter verkneten. Ei mit Zucker mischen und zur Mehl-Butter-

Mischung geben. Alles zu einem glatten Teig kneten, aber nicht zu lange, da der Teig sonst hart und nicht mürbe wird. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühlen.

Für die Füllung die Kaffeemilch mit dem Zimt erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Eier, Eigelbe und Zucker leicht schaumig schlagen und das Salz unterrühren. Die Stärke nach und nach dazu sieben (!) und gut unterrühren.

Die Kaffeemilch in dünnem Strahl in die Eiermischung einrühren. Alles erneut in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. Die Creme in eine Schüssel füllen, Frischhaltefolie auflegen und abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Drittel des Teigs abnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarte- oder Springform samt Rand damit auskleiden. Den Teig mit Backpapier abdecken, mit Backlinsen oder -kichererbsen beschweren und im heißen Ofen 12 Minuten blindbacken. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Linsen und das Papier entfernen und den Teig noch 1-2 Minuten backen. Dann etwas abkühlen lassen.

Die abgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen. Aus dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen, auf die Creme legen und an den Seiten festdrücken. Den Deckel mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit Eiweiß bepinseln. Die Walnüsse und Pinienkerne (oder Mandelblättchen) darauf verteilen und den Kuchen 30 Minuten backen. Die fertige Torta aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Wenn die Torta einen Tag durchgezogen ist, schmeckt sie

unserer Meinung nach fast noch besser. Auf jeden Fall ist sie ein Genuss! Findet ihr hoffentlich auch!

Habt eine genussreiche Woche, ihr Lieben!  
Eure Judith

---

## Erdbeer-Schoko-Torte (vegan)



Diese Torte habe ich in dieser Erdbeersaison sage und schreibe drei Mal gebacken. Das erste Mal war sie eine Improvisation für den Geburtstag einer Freundin, das zweite Mal gab es eine Variante als Muttertagskuchen und letztes Wochenende habe ich dann die endgültige (und vegane) Version für Naschkater und mich gebacken.

Für die ersten beiden Versionen hatte ich meinen [Brownie-Teig](#)

abgewandelt. Diesmal habe ich einen Schokoteig aus „Sweet vegan“ von Emily Mainquist ausprobiert, den ich aber natürlich auch wieder abgewandelt habe.

Im Prinzip ist die Torte ein Schokokuchen (beziehungsweise zwei Böden) mit Erdbeerfüllung, Kuvertüre und Erdbeeren als Deko. Einfach, aber macht was her, finde ich. Und mal ehrlich, wer kann bei Schokolade und Erdbeeren nein sagen? ;)



Das Rezept ist für zwei Springformen mit 18–20 cm Durchmesser.

Ich hatte zwei unterschiedliche, und habe aus der Not eine Tugend gemacht, indem ich die Stufe ebenfalls mit Mandelblättchen dekoriert habe. Wenn ihr zwei gleich große Böden habt, könnt ihr zum Beispiel den Rand oder einen Teil davon mit den Mandeln garnieren.

**Für 1 kleine Torte:**

230 g Dinkelmehl 1050

50 g Kakao, gesiebt

100 g Kokosblütenzucker

50 g Rohrzucker

2 TL Natron

1 TL Backpulver

1 gestr. TL Salz

240 ml starker Kaffee, abgekühlt

220 ml Pflanzendrink

1 EL Apfelessig

100 g zerlassene Margarine, abgekühlt aber noch flüssig

1 LSE (Leinsamenei = 1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser, eingeweicht und püriert)

2–3 EL Erdbeerkonfitüre

Ca. 10 Erdbeeren, in dünne Scheiben geschnitten

Ca. 10 mittelgroße Erdbeeren, gut abgetrocknet

200 g Zartbitterkuvertüre

Mandelblättchen zum Garnieren

Die zwei Springformen einfetten und mit Mehl austreuen.

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und gut vermischen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die flüssigen Zutaten verrühren und dann mit dem LSE zu den trockenen Zutaten geben. Mit dem Handmixer kurz zu einem homogenen und sehr flüssigen Teig verrühren.

Den Teig auf die beiden Formen verteilen und ca. 30 Minuten backen, bis ein eingestochenes Holzstäbchen sauber heraus kommt.

Die Kuvertüre in einer Schüssel (am besten Metall) in den heißen Backofen stellen und schmelzen lassen (alternativ im

Wasserbad zerlassen).

Die Böden 10 Minuten in den Formen abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen. Einen Boden auf eine Platte legen, mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen und dicht mit den Erdbeerscheiben belegen. Dann etwas zerlassene Kuvertüre darüber träufeln und den zweiten Boden aufsetzen. Die Torte seitlich und oben mit Kuvertüre bestreichen, dann die Erdbeeren in die Schokolade tauchen und kreisförmig außen auf die Torte setzen.

Nach Belieben die Mitte und die Seite der Torte mit Mandelblättchen verzieren. Im Kühlschrank fest werden lassen und dann genießen.



Mit dem Juni ist ja nun auch endlich das milde Frühjahrs Wetter

mit Sonnenschein bei uns angekommen. Ich hoffe, ihr genießt beides genauso sehr wie ich und lasst euch dazu ein schönes Stück Erdbeerkuchen (oder Torte? ;) ) schmecken!

Habt eine genussvolle Zeit,  
eure

Judith



---

# Bienenstich Schwarzwälder Art



Letzt  
es Wochenende habe ich seit langen mal wieder eine Torte  
gebacken. Nachdem ich am Freitag alle geplanten Sachen von  
meiner To-Do-Liste abgearbeitet hatte, konnte ich nach  
Herzenslust Zeit in der Küche verbringen.

Da ich mal wieder Lust auf Hefeteig hatte und noch nie  
Bienenstich gebacken habe, war die Wahl schnell getroffen.  
Allerdings hatte ich auch Lust auf Schokolade – also kreuzte  
ich im Endeffekt zwei bekannte Torten und kreierte einen  
Bienenstich Schwarzwälder Art mit Schokosahne und Kirschen,  
allerdings ohne Alkohol, weil ich die Kombination von  
Sahnetorte und Alkohol nicht mag. Wer das nicht missen möchte,  
kann die Böden natürlich mit einem Tropfen seiner Wahl und in  
beliebiger Menge tränken – sofern keine Naschkatzenkinder

mitessen.

=)



Für meine Torte habe ich die kleine Springform genommen. Wer mehr als einen 2-Personen-Haushalt verwöhnen will, kann die Mengen einfach doppelt nehmen und eine normale Springform verwenden.

Für 1 kleine Springform von 20 cm Durchmesser:

**Teig:**

250 g Mehl  
20 g Hefe (oder  $\frac{1}{2}$  Beutel Trockenhefe)  
125 ml lauwarme Milch  
40 g Zucker  
70 g Butter  
1 Prise Salz

**Belag:**

25 g Butter, zerlassen  
25 g Zucker  
100 g Mandeln, gehobelt

**Füllung:**

200 ml Sahne  
70 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre  
1 Tütchen Sahnesteif  
150 g Sauerkirschen, gut abgetropft

**Teig:**

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln, 1 Prise Zucker zufügen und in der Mulde mit der Hälfte der Milch verrühren. Zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Dann die Butter, den übrigen Zucker, die restliche Milch und 1 Prise Salz dazugeben und alles verkneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

**Füllung:**

In der Zwischenzeit die Schokolade hacken und in der Sahne sanft erhitzen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Sahne abkühlen lassen und am besten vor dem Aufschlagen eine Weile in den Kühlschrank stellen.

### **Kuchen:**

Die Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Den Teig in die Form drücken und noch einmal 10 Minuten ruhen/gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

### **Belag:**

Butter, Zucker und Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und alles aufkocht. Dann die Mandeln zufügen und alles vermischen. Die Masse auf den fertigen Teig geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und oben goldbraun ist.

Den Kuchen eine Weile in der Form abkühlen lassen. Sollte der Belag etwas an der Form festhängen, mit einem kleinen Messer vorsichtig um den Kuchen herum fahren und die Mandelmasse vom Rand lösen.

Später den Kuchen aus der Form nehmen, das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen (geht im Winter auf der Terrasse/dem Balkon ganz schnell).

### **Füllung:**

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben. Den Kuchen waagrecht halbieren (den Teig nach Belieben mit Alkohol tränken) und auf die untere Hälfte am äußeren Rand Rosetten oder Tupfen spritzen, dann einen Kreis Sahne daneben spritzen. Neben diesem Kreis eine Reihe Kirschen setzen und mittiger neben den Kirschen noch einmal einen Sahnekreis spritzen. Einen zweiten Kreis Kirschen daneben setzen. Etwaige Lücken mit Sahne füllen und auch über den Kirschkreisen noch Sahnekreise zufügen. Nach Belieben auf die Mandelmasse einige Sahnetupfer setzen und Kirschen hineindrücken. Wenn die Sahne aufgebraucht ist, die zweite Teighälfte aufsetzen und leicht andrücken.



Die Torte am besten eine Weile in den Kühlschrank stellen und

15 Minuten vor dem Servieren herausholen, damit sie nicht ganz kalt ist.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!  
Eure Judith

---

## Birnen-Preiselbeer-Torte



Wie letztes Wochenende versprochen, gibt es heute mal wieder Kuchen. In diesen Kuchen habe ich mich schockverliebt, als ich neulich bei Bekannten eingeladen war. Birne, Schokolade und Nuss! Dazu noch Preiselbeeren – was für eine köstliche Kombination!

Ich weiß ja nicht, was ihr für Naschtypen seid, aber ich gehöre definitiv zur Schokoladen-Fraktion. Ob Kuchen oder Eis

– für Schokoladiges lasse ich alles andere (erstmal) links liegen.

Fruchtsorten nasche ich auch – ich nasche alles – aber sie machen mich nicht so sehr an. Genial finde ich allerdings eine gelungene Mischung, wie eben nussigen Vollkornteig mit Schoki-Birne.



Und obwohl der Kuchen schon eher tortenmäßig daher kommt, ist er

weder aufwendig noch schwierig zu machen! Das bekommen definitiv auch Leute hin, die mit Torten sonst eher auf Kriegsfuß stehen.

**Für 1 Form (ca. 20 cm Durchmesser):**

Teig:

170 g weiche Butter  
130 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier (zimmerwarm)  
100 g Dinkel(vollkorn)mehl  
130 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Zimt  
2 TL Backpulver  
100 g Schokoladenraspeln

Birnenfüllung:

3 größere Birnen  
250 ml Apfelsaft  
3 EL Zucker  
2 EL Zitronensaft  
35 g Speisestärke

Außerdem:

4 EL Preiselbeeren  
Puderzucker

Eine Springform einfetten und beiseitestellen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier einzeln zugeben und jeweils  $\frac{1}{2}$  Minute unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Schokoraseln und Nüsse vermengen und kurz unterrühren.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen. Am besten nach 25 Minuten die Stäbchenprobe machen. Den Teig abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung die Birnen schälen und in Würfel schneiden. 200 ml Apfelsaft mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem weiten Topf aufkochen, die Birne hineingeben und einige

Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Birne sollte nicht ganz weich sein, sie darf nicht zerfallen!

Die Stärke mit dem übrigen Apfelsaft verrühren, zu den Birnen geben und einmal aufkochen lassen. Dabei aufpassen, dass nichts anbrennt!

Den Kuchen einmal waagrecht halbieren. Auf den unteren Boden die Preiselbeeren streichen, dann einen Tortenring umlegen und die Birnenfüllung hineingeben und gleichmäßig verteilen. Den oberen Teil aufsetzen und leicht andrücken. Bei Zimmertemperatur vollständig erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen sollte unbedingt bei Zimmertemperatur genossen werden – frisch aus dem Kühlschrank schmeckt er nur halb so



gut!

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende, genießt die Sonne und nascht was Schönes!

Eure Judith